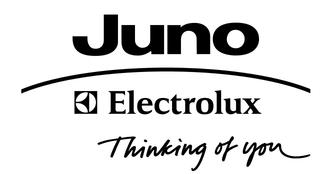


Gebrauchsanweisung
Instruction book

Kühlgerät
fridge

JRZ 90180

We were thinking of you
when we made this product

Willkommen bei Electrolux!

Wir möchten uns bedanken, dass Sie sich für ein erstklassiges Produkt von Electrolux entschieden haben, welches Ihnen sicherlich viel Freude bereiten wird. Es ist unser Bestreben, eine breite Vielfalt von Qualitätsprodukten anzubieten, die helfen, Ihr Leben etwas komfortabler zu machen. Sie finden einige Beispiele auf der vorletzten Seite in diesem Heft. Bitte nehmen Sie sich einige Minuten, diese Benutzerinformation zu lesen, um voll von den Vorteilen Ihres neuen Gerätes profitieren zu können. Wir sind sicher, dass wird Ihr Leben zukünftig etwas leichter machen. Wir wünschen eine gute Zeit.


Mit dem Warndreieck und/oder durch Signalwörter **(Warnung!, Vorsicht!, Achtung!)** sind Hinweise hervorgehoben, die für Ihre Sicherheit oder für die Funktionsfähigkeit des Gerätes wichtig sind. Bitte unbedingt beachten.


Nach diesem Zeichen erhalten Sie ergänzende Informationen zur Bedienung und praktischen Anwendung des Gerätes.


Mit der Blume sind Tips und Hinweise zum wirtschaftlichen und umweltschonenden Einsatz des Gerätes gekennzeichnet.

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einem Sammelpunkt für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrem Rathaus, Ihrer Müllabfuhr oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Inhalt

WARNUNGEN UND WICHTIGE HINWEISE

Es ist sehr wichtig, daß diese Bedienungsanleitung mit dem betreffenden Gerät aufbewahrt wird. Sollte dieses Gerät verkauft bzw. einer anderen Person gegeben werden, so ist es nötig, die Anleitung beizufügen, damit der neue Besitzer über den Betrieb des Gerätes bzw. die entsprechenden Warnungen.

Sollte dieses Gerät mit Magnet-Türverschluß als Ersatz für ein altes Gerät dienen, das noch mit einem Schnappschloß ausgerüstet ist, so machen Sie bitte dieses Schloß unbrauchbar, bevor Sie das Gerät beiseite stellen oder zum Müll geben. Sie verhindern damit, daß spielende Kinder sich selbst einsperren und damit in Lebensgefahr kommen.

Diese Warnungen wurden zu Ihrem bzw. dem Schutz anderer erarbeitet. Wir bitten Sie daher, diese aufmerksam zu lesen, bevor das Gerät in Betrieb genommen wird.

Sicherheit

- Das Gerät darf von Kindern und Personen, deren physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten sowie Mangel an Erfahrung und Kenntnissen einen sicheren Gebrauch des Gerätes ausschließen, nur unter Aufsicht oder nach entsprechender Einweisung durch eine Person benutzt werden, die sicherstellt, dass sie sich den Gefahren des Gebrauchs bewusst sind. Kinder sind zu beaufsichtigen, sodass sie nicht am Gerät spielen können.
- Es ist gefährlich, die Eigenschaften dieses Gerätes zu ändern.
- Vor der inneren bzw. äußeren Reinigung des Gerätes sowie beim Auswechseln der Glühlampe (bei damit ausgestatteten Geräten) das Gerät spannungslos machen.
- Eis aus dem Gefrier- bzw. Frosterfach nicht sofort essen, es könnte Kälte-Brandwunden verursachen.
- Dieses Gerät ist schwer. Beim Versetzen bitte darauf achten!
- Beachten Sie, dan während der Bewegung des Gerätes der Kältemittelkreislauf nicht beschädigt wird.
- Das Gerät darf nicht in unmittelbarer Nähe von Heizkörpern oder Gasherden aufgestellt werden.
- Ein Standort mit direkter Sonneneinstrahlung sollte vermieden werden.
- Eine ausreichende Luftzirkulation an der Geräterückseite muß gewährleistet sein. Jegliche Beschädigung des Kühlkreislaufes ist zu vermeiden.
- NUR FÜR GEFRIERSCHRÄNKE (Einbaugeräte ausgenommen): ein optimaler Aufstellungsort ist der Keller.

- **Keine Elektrogeräte (z.B. Eismaschinen) in das Gerät stellen.**

Störungen-Kundendienst

- Sollte die Installation des Gerätes eine Änderung der elektrischen Hausinstallation verlangen, so darf diese nur von Elektro-Fachkräften durchgeführt werden.
- Eventuelle Reparaturen dürfen nur von einem Kundendienst oder sonstigen autorisierten Stellen durchgeführt werden.
- Es ist wichtig, daß nur Original-Ersatzteile verwendet werden.
- Dieses Gerät enthält im Kältekreislauf Kohlenwasserstoff. Aus diesem Grund darf die Wartung und das Nachfiillen ausschließlich von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.
- Benutzen Sie nie Metallgegenstände um das Gerät zu reinigen, da es beschädigt werden könnte.
- Tritt eine Störung oder ein Defekt ein, versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu reparieren. Elektrogeräte dürfen nur von Elektro-Fachkräften repariert werden, da durch unsachgemäße Reparaturen erhebliche Folgeschäden entstehen können. Wenden Sie sich bitte an die nächste Kundendienststelle.

Gebrauch

- Die Haushaltskühl- und Gefriergeräte sind nur zur Einlagerung bzw. zum Einfrieren von Nahrungsmitteln bestimmt.
- Die beste Leistung erzielt man bei Raumtemperaturen von +18°C bis +43°C (Klasse T); +18°C bis +38°C (Klasse ST); +16°C bis +32°C (Klasse N); +10°C bis +32°C (Klasse SN); die Geräteklasse ist auf dem Typschild angegeben.

  Zu beachten: Wird dieses Gerätes bei anderen Umgebungstemperaturen betrieben als den in der entsprechenden Klimaklasse angegebenen Werten, sind folgende Hinweise zu beachten: sinkt die Umgebungstemperatur unter den angegebenen Mindestwert ab, könnte die Lagertemperatur im Gefrierabteil nicht mehr garantiert sein; es wird daher empfohlen, die eingelagerten Lebensmittel so rasch als möglich zu verbrauchen.
- Einaufgetautes Produkt darf nicht wieder eingefroren werden.
- Für das Aufbewahren bzw. das Einfrieren der Lebensmittel sind die Anweisungen des Herstellers zu befolgen.
- In allen Kühl- und Gefriergeräten bedecken sich im Laufe der Zeit alle kälteführenden Teile mit einer Reif bzw. Eissicht. Diese Schicht wird je nach Modell automatisch oder mit der Hand abgetaut.
- Die Reifsicht niemals mit Metallgegenständen abkratzen, das Gerät könnte beschädigt werden. Dazu nur den mitgelieferten Plastikschaber verwenden.

- Zum Lösen der festgefrorenen Eisschalen keine scharfkantigen oder spitzn Gegenstände benutzen.
- Es sollten keine kohlensäurehaltigen Getränke in das Gefrier- bzw. Frosterfach eingestellt werden, sie könnten platzen.

Aufstellung

- Sich vergewissern, daß das Gerät nach der Installation nicht auf dem Netzkabel steht.

  Wichtig: wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, **muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person** ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Während das Gerät in Betrieb ist, werden der Verflüssiger und der Kompressor, die sich auf der Rückseite des Gerätes befinden, heiß. Es ist darauf zuachten, dass die Luft um das Gerät frei zirkulieren kann, damit die Wärme abgeführt werden kann. Eine ungenügende Luftzirkulation kann einen unregelmässigen Betrieb bzw. Schäden am Gerät verursachen. Achten Sie auf die Installationsanweisungen.
- Teile, die heiß werden (z.B. Kompressorgehäuse, Verflüssiger und zugehörige Rohre), sollen nicht frei zugänglich sein. Wo es auch immer möglich ist, soll das Gerät mit der Rückseite gegen eine Wand gestellt werden.



Umweltnormen

Dieses Gerät enthält im Kühlkreislauf und in der Isolierung kein ozonschädigendes Gas. Das Gerät darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Eine Beschädigung des Kältemittelkreislaufs, insbesondere des Wärmetauschers auf der Rückseite des Gerätes, muß verhindert werden. Auskunft über Abholtermine oder Sammelplätze gibt die örtliche Gemeindeverwaltung an. Die in diesem Gerät verwendeten und mit dem Symbol ♲ gekennzeichneten Materialien,sind recyclingfähig.

GEBRAUCH

Während des Transports kann es vorkommen, daß das im Motorkompressor enthaltene Öl in den Kältekreislauf abläuft. Man sollte mindestens 2 Std. warten, bevor das Gerät in Betrieb genommen wird, damit das Öl in den Kompressor zurückströmen kann.

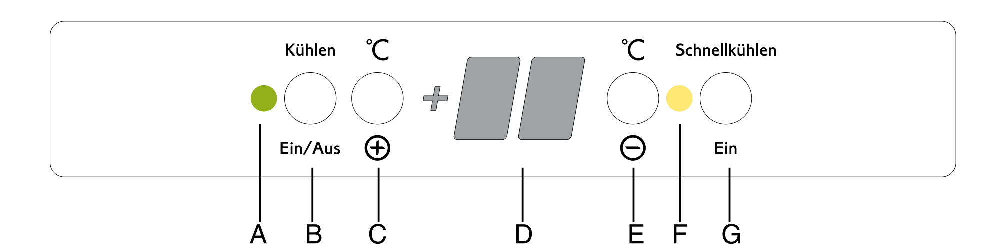
Reinigung der Innenteile

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, beseitigen Sie den typischen «Neugeruch» am besten durch Auswaschen der Innenteile mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel.Sorgfältig nachtrocknen.



Bitte keine Reinigungs- bzw. Scheuermittel verwenden, die das Gerät beschädigen könnten.

Bedienungsblende



A. Netzkontrollanzeige (grün)

B. EIN/AUS Taste

C. Taste zur Temperatureinstellung (wärmer)

D. Temperaturanzeige

E. Taste zur Temperatureinstellung (kälter)

F. Schnellkühlenanzeige (gelb)

G. Schnellkühlen Taste

Tasten zur Temperatureinstellung

Durch Druck auf eine der Tasten zur Temperatur-einstellung (C oder E) wird die Temperaturanzeige vom Anzeigemodus (Temperaturanzeige leuchtet) auf den Eingabemodus (Temperaturanzeige blinkt) umgeschaltet. Mit jedem weiteren Druck auf eine der Tasten C oder E wird die gewünschte Gefrierraum-Temperatur um 1°C verstellt.

Möchten Sie die eingestellte Temperatur erhöhen, müssen Sie die Taste (C) drücken. Um die eingestellte Temperatur zu vermindern, müssen Sie die Taste (E) drücken. Nach der Eingabe blinkt die Anzeige noch einige Sekunden und zeigt danach wieder die aktuelle Innentemperatur des Gefrierraumes an.

Temperaturanzeige

Im Normalbetrieb wird im Display die mittlere Temperatur des Kühlraumes angezeigt.

Achtung:

Zu häufiges Öffnen oder zu langes Offenhalten der Türe kann zu Temperaturschwankungen führen. Abweichungen können auch durch eine zu große Menge an neu eingelagerten warmen Lebensmitteln verursacht werden.

Schnellkühlen -Taste

Mit der Schnellkühlen-Funktion schalten Sie das Kühlabteil auf die höchste Kühlleistung. Es empfehlt sich besonders, wenn Sie große Mengen von Lebensmitteln, Getränke oder Speisen schnellstmöglich abkühlen möchten. Durch Drücken der Taste (G) schaltet man die Schnellkühlen-Funktion ein. Die gelbe Anzeige (F) leuchtet.

Die Schnellgefrier-Funktion schaltet sich nach 6 Stunden automatisch ab.

Inbetriebnahme und Temperaturregelung

- Netzstecker in die Steckdose stecken. EIN/AUS Taste (B) drücken. Die grüne Lampe (A) leuchtet auf. (Ca.3 Sek.)
- Der Kühlschrank ist auf die eine Kühlraumtemperatur von +5°C eingestellt. Diese Temperatur wird erst nach ein paar Stunden erreicht.
- Beim Einschalten des Kühlschrankes erscheint auf der Temperaturanzeige (D) die momentane Innentemperatur.

Hinweise zum richtigen Kühlen

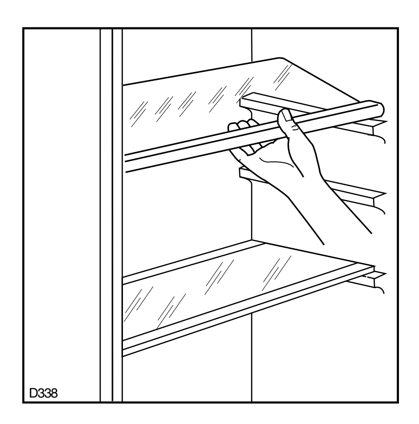
Um die besten Leistungen des Kühlschrankes zu erreichen, beachten Sie bitte folgendes:

- Keine warmen Speisen oder dampfenden Flüssigkeiten in den Kühlschrank einstellen.
- Geruchverbreitende Lebensmittel müssen abgedeckt oder eingewickelt werden.
- Die Lebensmittel müssen so eingelagert werden, daß die Kälte um sie frei zirkulieren kann.

Höhenverstellbare Abstellregale

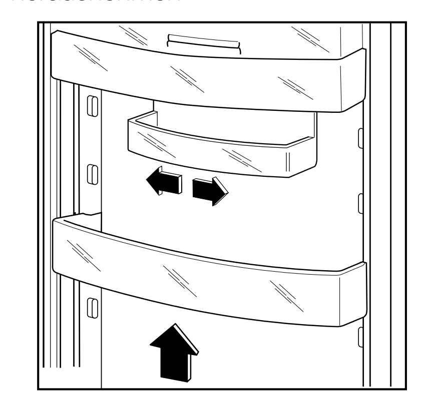
Der Abstand zwischen den verschiedenen Abstellregalen kann je nach Wunsch geändert werden. Dazu die Regale herausnehmen und auf das gewünschte Niveau einsetzen.

Zum besseren Raumnutzung können die vorderen Halbteile auf die rückwärtigen hinaufgelegt werden.



Türablagen

Für eine besser Reinigung der Türablagen, kann man sie wie in Abb. herausnehmen.

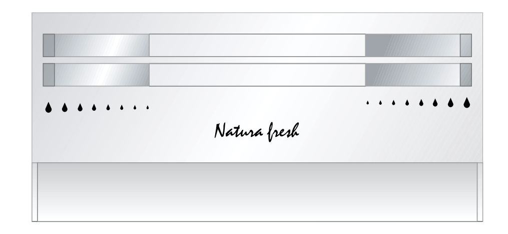


“Natura fresh” 0°C Kaltraum

- Im “Natura fresh” 0°C Kaltraum wird die Temperatur automatisch geregelt. Sie bleibt konstant nahe 0°C, eine Einstellung ist nicht erforderlich.
- Die Lagertemperatur konstant nahe 0°C und die relative Luftfeuchtigkeit zwischen 45 und 90 % ermöglichen für die verschiedenen Lebensmittel optimale Bedingungen.
- Im “Natura fresh” 0°C Kaltraum können deshalb verschiedene frische Lebensmittel bis zu 3 mal länger bei besserer Qualität im Vergleich zur Lagerung im normalen Kühlfach gelagert werden. Dadurch erweitert sich Ihre Vorratshaltung für frische Lebensmittel. Geschmack, Frischegrad, Genuss- und Nährwerte (Vitamine und Mineralstoffe) bleiben in hohem Maße erhalten. Ein Gewichtsverlust von Gemüse und Obst verringert sich. Die Ernährung kann ernährungsphysiologisch hochwertiger erfolgen.
- Der “Natura fresh” 0°C Kaltraum ist auch für das langsame Auftauen von Lebensmitteln geeignet. In diesem Fall sind die aufgetauten Lebensmittel bis zu zwei Tage im longfresh 0°C Kaltraum haltbar.
- Die stabilen Kälteschubladen sind kippgesichert und in Endstellung arretiert.
  Zum Herausnehmen ziehen Sie die Schubladen bis zur Arretierung heraus, kippen sie nach oben und ziehen sie nach vorn heraus.

Feuchte einstellen

- Die beiden Schubladen können entsprechend den gewünschten Lagerbedingungen jede unabhängig von einander mit niedrigerer oder höherer Luftfeuchtigkeit genutzt werden.



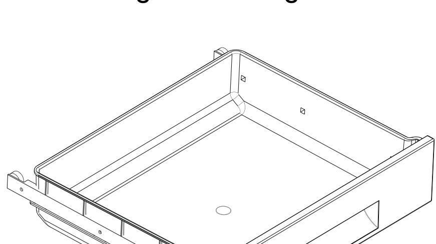
Die Einstellung erfolgt für jede Schublade getrennt durch Betätigung der Schieber in der Schubladenfront.

- **“Trocken”**: niedrige relative Luftfeuchtigkeit von weinger als 50%. Eine niedrige relative Luftfeuchtigkeit wird erreicht wenn beide Schieber in die Position 💧 geschoben werden und die Luftschlitze vollständig geöffnet sind.
- **“Feucht”**: hohe relative Luftfeuchtigkeit von bis zu 90%. Eine relative Luftfeuchtigkeit von bis zu 90% wird abhängig von der Beladung erreicht wenn beide Schieber in die Position 💧💧 geschoben werden und die Luftschlitze vollständig geschlossen sind.

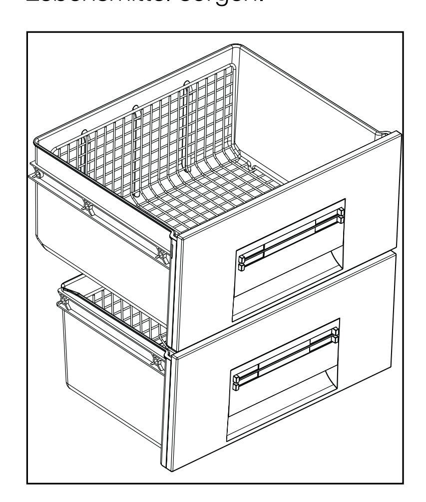
"Natura fresh" 0°C Kaltraum Ausstattung

Schubladen

- In dieser Scublade ist die Luftfeuchtigkeit nicht regelbar.



- Die Gitterfächer im Inneren der Schublade sorgen für eine einwandfreie Lüftung. Diese werden für eine optimale Erhaltung der Lebensmittel sorgen.



Die stabilen Kälteschubladen sind kippgesichert und in Endstellung arretiert.

Zum Herausnehmen ziehen Sie die Schubladen bis zur Arretierung heraus, kippen sie nach oben und ziehen sie nach vorn heraus.

TIPPS

- Achten Sie beim Einkaufen auf die Frische der Lebensmittel. Qualität und Frischegrad sind entscheidend für die Lagerdauer.
- Lebensmittel insbesonders grüner Salat immer abgedeckt oder verpackt lagern um Austrocknnung und Geruchs- oder Geschmacksübertragung auf anderes Kühlgut zu vermeiden.
- Tierische Lebensmittel immer verpackt und trocken lagern.
- Beachten Sie, dass eiweißreichere Lebensmittel schneller verderben. So verderben z.B. Schalen- und Krustentiere schneller als Fisch und Fisch wiederum schneller als Fleisch. Durch Lagerung im 0°C Fach kann auch bei diesen Lebensmitteln die Lagerdauer ohne qualitative Einbußen bis zum 3-fachen verlängert werden.
- Alle Lebensmittel, die in den 0 °C-Fächern gelagert werden, sollten ca. 15-30 Minuten vor dem Verzehr aus den Schubladen genommen werden, vor allem Obst und Gemüse, das ohne weiteren Garprozess verzehrt wird. Bei Raumtemperatur entfalten sich Aroma und Geschmack, und der Genusswert erhöht sich.
- Eine hohe Luftfeuchtigkeit in den Schubladen ist abhängig von dem Feuchtegehalt der eingelegten Lebensmittel wie Salat, Gemüse oder Obst und von der Häufigkeit des Türöffnens.
- Der “Natura fresh” 0°C Kaltraum ist auch für das langsame Auftauen von Lebensmitteln geeignet. In diesem Fall sind die aufgetauten Lebensmittel bis zu zwei Tage im “Natura fresh” 0°C Kaltraum haltbar.
  Nicht in das “Natura fresh” 0°C Kaltraum gehören:
- kälteempfindliche Südfrüchte und Obst, die die bei Keller- oder Raumtemperatur gelagert werden, wie Ananas, Bananen, Grapefruit, Melonen, Mango, Papaya, Orangen, Zitronen, Kiwi.

Richtwerte für die Lagerdauer für frische Lebensmittel

LEBENSMITTEL	BEI LAGERUNG	LAGERDAUER
Zwiebeln	"trocken"	bis 5 Monate
Butter	"trocken"	bis 1 Monat
Schweinefleisch in größeren Portionen	"trocken"	bis 10 Tage
Rindfleisch, Wild, Schweinefleisch kleingeschnitten, Geflügel	"trocken"	bis 7 Tage
Tomatensauce	"trocken"	bis 4 Tage
Fisch, Schalentiere, Krustentiere, Gekochte Fleischprodukte	"trocken"	bis 3 Tage
Gekochte Fischprodukte	"trocken"	bis 2 Tage
Salate, Gemüse - Karotten, Küchenkräuter, Rosenkohl, Sellerie	"feucht"	bis 1 Monat
Artischocken, Blumenkohl, Chicoree, Eisbergsalat, Endiviensalat, Feldsalat, Kopfsalat, Lauch, Radicchiosalat	"feucht"	bis 21 Tage
Brokkoli, Chinakohl, Grünkohl, Kohlkopf, Radieschen, Wirsing	"feucht"	bis 14 Tage
Erbsen, Kohlrabi	"feucht"	bis 10 Tage
Lauchzwiebeln, Rettich, Spargel, Spinat	"feucht"	bis 7 Tage
Obst (*) - Birnen, Datteln (frisch), Erdbeeren, Pfirsiche (*)	"feucht"	bis 1 Monat
Äpfel (kälteunempfindlich), Quitten	"feucht"	bis 20 Tage
Pflaumen (*), Rhabarber, Stachelbeeren	"feucht"	bis 21 Tage
Aprikosen, Kirschen	"feucht"	bis 14 Tage
Zwetschgen, Trauben	"feucht"	bis 10 Tage
Brombeeren, Johannisbeeren	"feucht"	bis 8 Tage
Feigen (frisch)	"feucht"	bis 7 Tage
Heidelbeeren, Himbeeren	"feucht"	bis 5 Tage

(*) Je reifer die Früchten sind, desto kürzer ist ihre Haltbarkeit.

Torten mit Sahne und andere Konditoreiprodukte lassen sich im "Natura fresh" 0°C Kaltraum optimal 2 oder 3 Tage aufbewahren.

Die nicht oben genannten Lebensmittel sind im normalen Kühlfach aufzubewahren (z.B. alle Sorten Käse, Aufschnitte, usw.).

TIPS

Tips für das Kühlen

Nachstehend einige praktische Ratschläge:

Fleisch (alle Sorten) in Plastikfolie einpacken und auf die Glasplatte, die sich über der Gemüseschale (über den Gemüseschalen) befindet, legen.

In dieser Lage kann das Fleisch längstens 1-2 Tage aufbewahrt werden.

Gekochte Nahrungsmittel, kalte Platten, usw. zugedeckt aufbewahren. Sie können auf jeden beliebigen Rost gelegt werden.

Obst und Gemüse: nach vorherigem Säubern und Waschen in der Gemüseschale (in den Gemüseschalen) aufbewahren.

Butter und Käse: in speziellen Behältern aufbe-wahren oder in Alu- bzw. Plastikfolie einpacken, um den Kontakt mit der Luft zu vermeiden.

Milch in Flaschen: gut verschlossen auf die Konsol der Innentür stellen.

Wenn Bananen, Kartoffeln, Zwiebeln und Knoblauch nicht verpackt sind, sollen sie nicht in den Kühlschrank gegeben werden.

WARTUNG



Vor jeder Reinigungsarbeit immer den Netzstecker aus der Steckdose ziehen.



Achtung

Dieses Gerät enthält im Kältekreislauf Kohlen-wasserstoff. Aus diesem Grund darf die Wartung und das Nachfüllen aussschließlich von autorisiertem Fachpersonal durchgeführt werden.

“Natura fresh” 0°C Kaltraum

Die Abdeckungen über den Schubladen können zum Reinigen entnommen werden. Zur Sicherstellung der Funktion im 0°C-Kaltraum müssen diese nach der Reinigung unbedingt wieder an ihrem Platz eingelegt werden.

Regelmäßige Reinigung

Benutzen Sie nie Metallgegenstände um das Gerät zu reinigen, da es beschädigt werden könnte. Den Innenraum mit lauwarmem Wasser und Natron und die lackierten Teile mit einem Poliermittel reinigen.

Gut nachwaschen und sorgfältig trocknen.

⚠ **Das Ziehen, Verschieben oder Beschädigen von eventuellen Röhren und/oder Kabeln innerhalb des Gefrierraumes ist zu vermeiden.**

Den Kondensator und den Motorkompressor mit einer Bürste oder einem Staubsauger reinigen. Dies begünstigt den guten Betrieb mit folglicher Stromersparnis.

Viele spezifisch für die Reinigung von Küchenoberflächen erhältliche Mittel enthalten chemische Substanzen, die die Kunststoffteile

Stillstandszeiten

Bei längerem Stillstand des Gerätes, müssen Sie folgendermaßen vorgehen:

den Stecker aus der Steckdose ziehen;

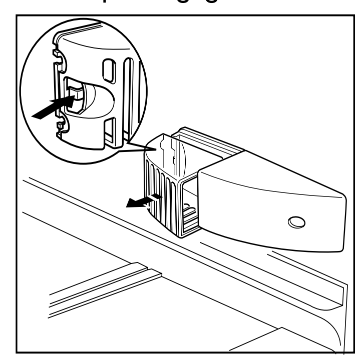
alle Lebensmittel herausnehmen;

Gerät abtauen, Innenraum und Zubehörteile reinigen; die Türen offen lassen, um im Innern eine gute Luftzirkulation zu gewährleisten und somit Geruchsbildung zu vermeiden.

Innenbeleuchtung

Um die Lampe su wechseln, drücken die hintere Kupplung und gleichzeitig nehmen die Abdeckung in der Pfeil-Richtung heraus.

⚠ **Die maximale Leistung ist am Leuchtkörper angegeben.**





Abtauen

- Das Abtauen für den Kühlraum erfolgt automatisch.
- Während der Abtauphase ist der Umluftventilator ausgeschaltet.
- Das entstehende Tauwasser fließt in eine Schale am Kompressor und verdunstet. Die Schale darf nicht entfernt werden.

STORUNGEN

Falls das Gerät Störungen aufweisen sollte, überprüfen Sie zuerst folgendes:

- Steckt der Netzstecker in der Steckdose?
- Befindet sich der Hauptschalter der elektrischen Anlage in der richtigen Stellung?
- Ist die Stromzufuhr unterbrochen?
- Ist die Temperatur korrekt?

Sollten Sie nach o.e. Prüfungen zu keinem Resultat kommen, so wenden Sie sich bitte an unseren nächsten Kundendienst.

Um ein rasches Beheben des Schadens zu ermöglichen, ist es beim Anruf an den Kundendienst notwendig, die Modell- und Seriennummer anzugeben, die Sie dem Garantieschein oder dem Typenschild (– linke Seite – unten) entnehmen können.

INSTALLATION

Austellung

Das Gerät sollte nicht in der Nähe von Wärmequellen wie Heizkörpern oder Öfen aufgestellt und vor direkter Sonneneinstrahlung geschützt werden. Die beste Leistung erzielt man erfahrungsgemäß bei Raumtemperaturen. Für den Einbau bitte den entsprechenden Abschnitt durchlesen.

Elektrischer Anschluß

Bevor Sie den Stecker in die Steckdose einstecken, überprüfen Sie bitte, daß die auf dem Typenschild des Gerätes angegebene Spannung sowie Frequenz mit dem Anschlußwert des Hauses übereinstimmen. Eine Abweichung von ±6% von der Nominalspannung ist zulässig. Für die Anpassung des Gerätes an andere Spannungen muß ein Spartransformator angemessener Leistung vorgeschaltet werden.

Das Gerät muß unbedingt vorschriftsmäßig geerdet werden. Zu diesem Zweck ist der Stecker des Speisekabels mit dem dafür vorgesehenen Kontakt versehen. Sollte die Netzleitung im Haus nicht mit einer Erdleitung versehen sein, so muß das Gerät an eine getrennte Erdleitung vorschriftsmäßig und unter Hinzuziehung eines Fachmanns angeschlossen werden.

Die Erzeugerfirma lehnt jede Verantwortung ab, falls diese Unfallverhütungsvorschrift nicht beachtet wird.

Dieses Gerät entspricht der folgende CE EWG Richtlinie:

- 87/308 EWG vom 2.6.87 (Deutschland-Ausführung) bzw. der ÖVE-Richtlinie Nr. F 61/84 (Österreich-Ausführung) bezüglich Funkentstörung.
- 73/23 EWG vom 19/02/73 (Niederspannung) und folgende Änderungen;
- 89/336 EWG vom 03/05/89 (Elektromagnetische Verträglichkeit) und folgende Änderungen.

ACHTUNG!

Es muß möglich sein, das Gerät vom Netz zu trennen; nach der Installation muß die Steckdose daher zugänglich bleiben.

Türanschlagwechsel

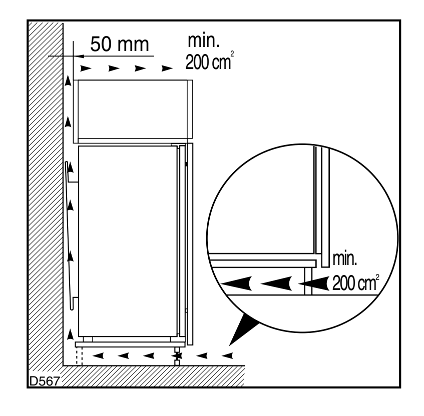
Zur Transportsicherung wurde die Gerätetür an beiden Anschlagseiten mit Scharnierstiften befestigt. Je nach Türanschlag, Scharnierstift auf einer Seite oben und unten entfernen.

Nischenmaße

Höhe 1780 mm

Tiefe 550 mm

Breite 560 mm



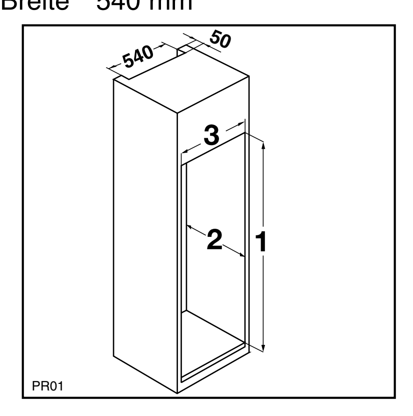
Aus Gründen der Sicherheit muß eine Mindestbelüftung gesichert sein, wie aus der Abb.hervorgeht.

Achtung: Die Ventilations - Öffnungen müssen immer saubergehalten werden.

Ferner ist auch am hinteren Einbauschrankteil ein Lüftungskamin mit filgenden Massen notwendig:

Tiefe 50 mm

Breite 540 mm



Garantie/Kundendienst

Der Endabnehmer dieses Gerätes (Verbraucher) hat bei einem Kauf dieses Gerätes von einem Unternehmer (Händler) in Deutschland im Rahmen der Vorschriften über den Verbrauchsgüterkauf gesetzliche Rechte, die durch diese Garantie nicht eingeschränkt werden. Diese Garantie räumt dem Verbraucher also zusätzliche Rechte ein. Dies vorausgeschickt, leisten wir, Electrolux Vertriebs GmbH, gegenüber dem Verbraucher Garantie für dieses Gerät für den Zeitraum von 24 Monaten ab Übergabe zu den folgenden Bedingungen:

1. Mit dieser Garantie haften wir dafür, daß dieses neu hergestellte Gerät zum Zeitpunkt der Übergabe vom Händler an den Verbraucher die in unserer Produktbeschreibung für dieses Gerät aufge-führten Eigenschaften aufweist. Ein Mangel liegt nur dann vor, wenn der Wert oder die Gebrauchstauglichkeit dieses Gerätes erheblich gemindert ist. Zeigt sich der Mangel nach Ablauf von sechs (6) Monaten ab dem Übergabezeitpunkt, so hat der Verbraucher nachzuweisen, daß das Gerät bereits zum Übergabezeitpunkt mangelhaft war. Nicht unter diese Garantie fallen Schäden oder Mängel aus nicht vorschriftsmäßiger Handhabung sowie Nichtbeachtung der Einbauvorschriften und Gebrauchsanweisungen.

2. Dieses Gerät fällt nur dann unter diese Garantie, wenn es von einem Unternehmer in einem der Mitgliedstaaten der Europäischen Union gekauft wurde, es bei Auftreten des Mangels in Deutschlandbetrieben wird und Garantieleistungen auch in Deutschland erbracht werden können. Mängel müssen uns innerhalb von zwei (2) Monaten nach Kenntnis angezeigt werden.

3. Mängel dieses Gerätes werden wir innerhalb angemessener Frist nach Mitteilung des Mangels unentgeltlichbeseitigen; die zu diesem Zweck erforderlichen Aufwendungen, insbesondere Transport-,Wege-, Arbeits- und Materialkosten werden von uns getragen. Über diese Nachbesserung hinausgehende Ansprüche werden durch diese Garantie dem Verbraucher nicht eingeräumt.

4. Bei Großgeräten (stationär betriebene Geräte) ist im Garantiefall unter der für den Endabnehmer kostengünstigen Rufnummer 0180 322 66 22 * die nächstgelegene Kundendienststelle zu benachrichtigen, von welcher Ort, Art und Weise der Garantieleistungen festgelegt werden. Nach-besserungsarbeiten werden, soweit möglich, am Aufstellungsort, sonst in unserer Kundendienstwerkstatt durchgeführt.

5. Garantieleistungen bewirken weder eine Verlängerung noch einen Neubeginn der Garantiezeit für dieses Gerät; ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über. 6. Mängelansprüche aus dieser Garantie verjähren in zwei (2) Jahren ab dem Zeitpunkt der Übergabe des Gerätes vom Händler an den Verbraucher, der durch Original-Kaufbeleg (Kassenzettel, Rechnung) zu belegen ist; wenn dieses Gerät gewerblich oder-bei Waschgeräten und Wäschetrocknern-in Gemeinschaftsanlagen genutzt wird, beträgt die Verjährungsfrist sechs (6) Monate.

Electrolux Vertriebs GmbH
Muggenhofer Straße 135
D-90429 Nürnberg

* EUR 0,09 / Minute (Deutsche Telekom Stand Jan. 2002)

EUROPÄISCHE GARANTIE

Für dieses Gerät besteht in den am Ende dieses Handbuchs aufgeführten Ländern eine Garantie von Electrolux für den Zeitraum, der in der Gerätegarantie oder andernfalls gesetzlich festgelegt ist. Wenn Sie aus einem dieser Länder in ein anderes der unten aufgeführten Länder ziehen, wird die Gerätegarantie unter folgenden Voraussetzungen mit übertragen:

- Die Gerätegarantie beginnt an dem Datum, an dem Sie das Gerät gekauft haben. Dies wird durch ein gültiges Kaufdokument bescheinigt, das von dem Verkäufer des Gerätes ausgestellt wurde.

- Die Gerätegarantie gilt für denselben Zeitraum und in demselben Ausmaß für Arbeitszeit und Teile, wie sie für dieses spezielle Modell oder diese spezielle Gerätereihe in Ihrem neuen Aufenthaltsland gelten.

- Die Gerätegarantie ist personengebunden, d. h. sie gilt für den Erstkäufer des Geräts und kann nicht auf einen anderen Benutzer übertragen werden.

- Das Gerät wird in Übereinstimmung mit der von Electrolux herausgegebenen Anleitung installiert und verwendet und wird nur im Privathaushalt eingesetzt, d. h. nicht für gewerbliche Zwecke genutzt.

- Das Gerät wird in Übereinstimmung mit allen relevanten Bestimmungen installiert, die in Ihrem neuen Aufenthaltsland gelten.

- Die Bestimmungen dieser europäischen Garantie haben keinerlei Auswirkungen auf die Rechte, die Ihnen gesetzlich zustehen.

www.electrolux.com

Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300,Km.29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Verkių 29, LT-09108 Vilnius
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte-Edificio Gonçalves Zarco-Q 35-2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz-Suisse-Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Electrolux Ljubljana d.o.o., Gerbičeva 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

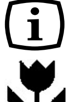
Welcome to the world of Electrolux

You’ve chosen a first class product from Electrolux, which hopefully will provide you with lots of pleasure in the future. Electrolux ambition is to offer a wide variety of quality products that would make your life even more comfortable. You can look at some examples on the cover in this manual. But now it’s time to study this manual and start using and enjoying the benefits from your new machine. We promise that it’ll make your life a little easier. Good luck!

The following symbols are used in this manual:



Important information concerning your personal safety and information on how to avoid damaging the appliance.



General information and tips

Environmental information

The symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it shall be handed over to the applicable collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

Contents

Safety information

It is most important that this instruction book should be retained with the appliance for future reference. Should the appliance be sold or transferred to another owner, or should you move house and leave the appliance, always ensure that the book is supplied with the appliance in order that the new owner can be acquainted with the functioning of the appliance and the relevant warnings.

If this appliance featuring magnetic door seals is to replace an older appliance having a spring lock (latch) on the door or lid, be sure to make that spring lock unusable before you discard the old appliance. This will prevent it from becoming a death-trap for a child.

These warnings are provided in the interest of safety. You must read them carefully before installing or using the appliance.

General Safety

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

- It is dangerous to alter the specifications or modify this product in any way.
- Before any cleaning or maintenance work is carried out, be sure to switch off and unplug the appliance.
- This appliance is heavy. Care should be taken when moving it
- Ice lollies can cause frost burns if consumed straight from the appliance.
- Take utmost care when handling your appliance so as not to cause any damages to the cooling unit with consequent possible fluid leakages.
- The appliance must not be located close to radiators or gas cookers.
- Avoid prolonged exposure of the appliance to direct sunlight.
- There must be adequate ventilation round the back of the appliance and any damage to the refrigerant circuit must be avoided.
- For freezers only (except built-in models): an ideal location is the cellar or basement.
- Do not use other electrical appliances (such as ice cream makers) inside of refrigerating appliances.

Service/Repair

- Any electrical work required to install this appliance should be carried out by a qualified electrician or competent person
- This product should be serviced by an authorized Service Centre, and only genuine spare parts should be used.
- Under no circumstances should you attempt to repair the appliance yourself. Repairs carried out by inexperienced persons may cause injury or more serious

malfunctioning. Refer to your local Service Centre, and always insist on genuine spare parts.

- This appliance contains hydrocarbons in its cooling unit; maintenance and recharging must therefore only be carried out by authorized technicians.

Use

- The domestic refrigerators and freezers are designed to be used specifically for the storage of edible foodstuffs only.
- Best performance is obtained with ambient temperature between +18°C and +43°C (class T); +18°C and +38°C (class ST); +16°C and +32°C (class N); +10°C and +32°C (class SN). The class of your appliance is shown on its rating plate.

  Warning: when the ambient temperature is not included within the range indicated for the class of this appliance, the following instructions must be observed: when the ambient temperature drops below the minimum level, the storage temperature in the freezer compartment cannot be guaranteed; therefore it is advisable to use the food stored as soon as possible.
- Frozen food must not be re-frozen once it has been thawed out.
- Manufacturers' storage recommendations should be strictly adhered to. Refer to relevant instructions.
- The inner lining of the appliance consists of channels through which the refrigerant passes. If these should be punctured this would damage the appliance beyond repair and cause food loss. DO NOT USE SHARP INSTRUMENTS to scrape off frost or ice. Frost may be removed by using the scraper provided. Under no circumstances should solid ice be forced off the liner. Solid ice should be allowed to thaw when defrosting the appliance.
- Do not place carbonated or fizzy drinks in the freezer as it creates pressure on the container, which may cause it to explode, resulting in damage to the appliance.Do not use a mechanical device or any artificial means to speed up the thawing process other than those recommended by the manufacturer. Never use metal objects for cleaning your appliance as it may get damaged.

Installation

- During normal operation, the condenser and compressor at the back of the appliance heat up considerably. For safety reasons, minimum ventilation must be as shown in the instructions.

  Attention: keep ventilation openings clear of obstruction.
- Care must be taken to ensure that the appliance does not stand on the electrical supply cable.

  Important: if the supply cord is damaged, it must be replaced **by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons** in order to avoid a hazard
- If the appliance is transported

horizontally, it is possible that the oil contained in the compressor flows in the refrigerant circuit. It is advisable to wait at least two hours before connecting the appliance to allow the oil to flow back in the compressor.

- There are working parts in this product which heat up. Always ensure that there is adequate ventilation as a failure to do this will result in component failure and possible food loss. See installation instructions.
- Parts which heat up should not be exposed. Wherever possible the back of the product should be against a wall.



Environment Protection

This appliance does not contain gasses which could damage the ozone layer, in either its refrigerant circuit or insulation materials. The appliance shall not be discarded together with the urban refuse and rubbish. Avoid damaging the cooling unit, especially at the rear near the heat exchanger. Information on your local disposal sites may be obtained from municipal authorities. The materials used on this appliance marked by the symbol ♲ are recyclable.

USE

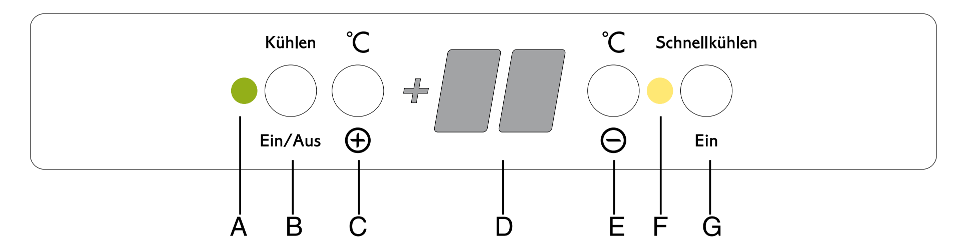
Cleaning the interior

Before using the appliance for the first time, wash the interior and all internal accessories with luke-warm water and some neutral soap so as to remove the typical smell of a brand-new product, then dry thoroughly.



Do not use detergents or abrasive powders, as these will damage the finish.

Use of the fridge



A. On/OFF light

B Fridge button ON/OFF

C Temperature setting button (warmest)

D Temperature indicator

E Temperature setting button (coldest)

F Super cooling light

G Super cooling button

A. Light ON/OFF

B. Button ON/OFF

ON: Press the button (B). The pilot light (A) switches on.

OFF: Keep pressed the button (B) until the pilot light (A) and the temperature indicator switches off. (approx. 3 seconds).

C - E. Temperature setting buttons

By pressing the button (C or E), the current temperature setting flashes on the indicator. It is possible to modify the setting temperature only with flashing indicator. To set a warmer temperature, press button (C). To set a colder temperature, press button (E). The indicator displays the newly selected temperature for a few seconds and then shows again the inside compartment temperature.

The newly selected temperature must be reached after 24 hours.



During the stability period and when first starting the appliance the temperature displayed does not correspond to the setting temperature. During this time it is possible that the temperature displayed is lower than the setting temperature.

D. Temperature indicator

During normal functioning the indicator shows the temperature inside the fridge.



A difference between the temperature displayed and the temperature setting is normal. Especially when:
- a new setting has recently been selected
- the door has been left open for a long time
- warm food has been placed in the compartment

F. Super cooling pilot light

G. Super cooling button

The maximum performance is obtained by setting the supercooling function. It's recommended when loading large quantities of food.

Press the supercooling button (G).The relevant pilot light (F) switches on.

After about 6 hours the supercooling function switches off automatically.

Fresh food refrigeration

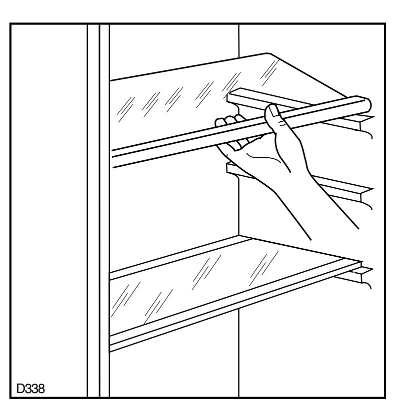
To obtain the best performance:

- do not store warm food or evaporating liquids in the refrigerator;
- do cover or wrap the food, particularly if it has a strong flavour.
- Position food so that air can circulate freely round it.

Movable shelves

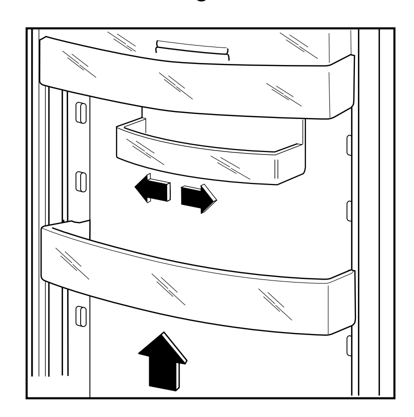
The walls of the refrigerator are equipped with a series of runners so that the shelves can be positioned as desired.

For better use of space, the front half-shelves can lie over rear ones.



Door shelves

The door shelves can be easily removed for cleaning.

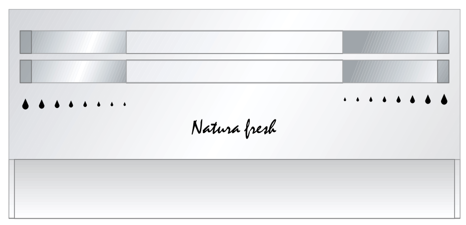


“Natura fresh” 0°C compartment

- In the “Natura fresh” 0°C compartment the temperature is controlled automatically. It stays constantly at about 0°C, no adjustment is necessary.
- The constant storage temperature of about 0°C and the relative humidity of between 45 and 90 % provide optimal conditions for the various kinds of food.
- You can therefore store a variety of fresh food in the “Natura fresh” 0°C compartment, where it will last up to 3 times longer with better quality compared to normal refrigerator compartments.
  This allows you to stock more fresh food. Taste, degree of freshness, quality and nutritional values (vitamins and minerals) are well preserved. Loss of weight in vegetables and fruit diminishes. Food yields a higher degree of nutritional value.
- The “Natura fresh” 0°C compartment is also suitable for defrosting food. In this case the thawed food can be stored up to two days in the “Natura fresh” 0°C compartment.
- The compartment has stops to prevent the drawers from falling out when fully extended.
  To remove the drawers (e.g. for cleaning purposes), pull them out as far as the stops, lift and extract.

Humidity control

- Both drawers can be used according to the desired storage conditions independently of each other with lower or higher humidity.



Regulation for each drawer is separate and is controlled using the slide valve at the front of the drawer.

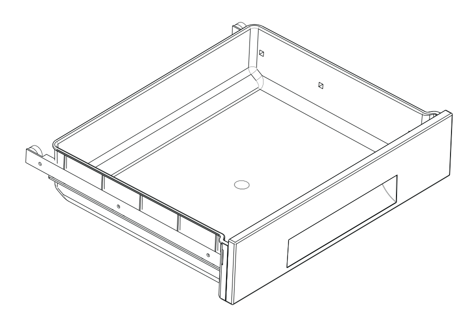
- "Dry": low air humidity - up to 50 % relative humidity.
  This humidity level is reached when both sliders are set into this position
  and the ventilation openings are wide open.
- "Humid": high relative humidity - up to 90 %.
  This humidity level is reached when both sliders are set in this position and the ventilation openings are closed. Humidity is kept and can not escape.

"Natura fresh" 0°C compartment

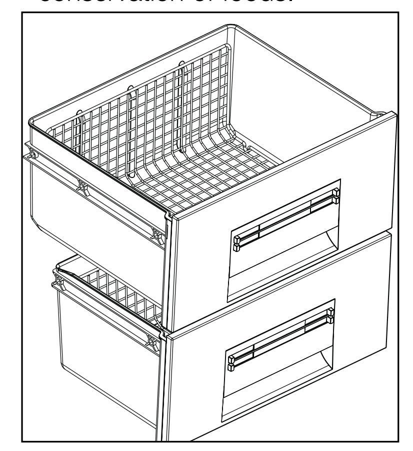
Interior Accessories

Drawers

In this drawer the humidity is not adjustable



- The wire shelves inside the drawers permit that air can circulate freely and consequently a better conservation of foods.



The compartment has stops to prevent the drawers from falling out when fully extended.

To remove the drawers (e.g. for cleaning purposes), pull them out as far as the stops, lift and extract.

Hints

- Pay attention to the freshness of the food, especially on the expiry date. Quality and freshness influence the storage time.
- Foods, and especially salad, must be kept well covered or packaged in such a way that they do not dry out and that their flavours and fragrances remain unchanged. Animal food always store packed and dry.
- Food rich in proteins will go bad quicker. This means seafood will spoil before fish which in turn will spoil before meat. While storing food in a 0°C compartment storage time for that kind of food can be increased by up to three times as well without loss on quality.
- All food stored in a 0°C compartment should be taken out of the drawers roughly 15-30 min before consumption, particularly fruit and vegetables to be consumed without any additional cooking process. Allowing fruit and vegetables to return to room temperature will improve the texture and flavour.
- The level of air humidity in the drawers depends on the content of humidity in the stored food, vegetable and fruit and on the frequency of door opening.
- The “Natura fresh” 0°C compartment is also suitable for slow thawing of food. In this case the thawed food can be stored in the “Natura fresh” 0°C compartment for up to two days.
  Not to be placed in the “Natura fresh” 0°C compartment:
- cold sensitive fruit which have to be stored at cellar or room temperature like pineapple, bananas, grapefruit, melons, mango, papaya, oranges, lemons, kiwi fruit.

Storage time in the “Natura fresh” 0°C compartment for fresh food

TYPE OF FOOD	AIR HUMIDITY ADJUSTMENT	STORAGE TIME
Onion	“dry”	up to 5 months
Butter	“dry”	up to 1 month
Large pork cuts	“dry”	up to 10 days
Beef, venison, small pork cuts, poultry	“dry”	up to 7 days
Tomato sauce	“dry”	up to 4 days
Fish, shellfish, cooked meat products	“dry”	up to 3 days
Cooked seafood	“dry”	up to 2 days
Salad, vegetables - Carrots, herbs, Brussels sprouts, celery	“humid”	up to 1 mounth
Artichokes, cauliflower, chicory, iceberg lettuce, endive, lamb’s lettuce, lettuce, leeks, radicchio	“humid”	up to 21 days
Broccoli, Chinese leaves, kale, cabbage, radishes, Savoy cabbage	“humid”	up to 14 days
Peas, kohlrabi	“humid”	up to 10 days
Spring onions, asparagus, spinach	“humid”	up to 7 days
Fruit (*) - Pears, dates (fresh), strawberries, peaches (*)	“humid”	up to 1 mounth
Plums (*), rhubarb, gooseberries	“humid”	up to 21 days
Apples (not sensitive to cold), quinces	“humid”	up to 20 days
Apricots, cherries	“humid”	up to 14 days
Damsons, grapes	“humid”	up to 10 days
Blackberries, currants	“humid”	up to 8 days
Figs (fresh)	“humid”	up to 7 days
Blueberries, raspberries	“humid”	up to 5 days

(*) The riper the fruit, the shorter the storage time

Cakes containing cream and other kinds of pastry products can be stored in the “Natura fresh” 0°C compartment for 2 or 3 days.

The types of food not mentioned above should be stored in the refrigerator compartment (e.g. all sorts of cheese, cold cuts, etc.).

HINTS

Hints for refrigeration

Useful hints:

Meat (all types): wrap in polythene bags and place on the glass shelf above the vegetable drawer.

For safety, store in this way only one or two days at the most.

Cooked foods, cold dishes, etc..: these should be covered and may be placed on any shelf.

Fruit and vegetables: these should be thoroughly cleaned and placed in the special drawer(s) provided.

Butter and cheese: these should be placed in special airtight containers or wrapped in aluminium foil or polythene bags to exclude as much air as possible.

Milk bottles: these should have a cap and should be stored in the bottle rack on the door.

Bananas, potatoes, onions and garlic, if not packed, must not be kept in the refrigerator.

MAINTENANCE



Unplug the appliance before carrying out any maintenance operation.

Warning

This appliance contains hydrocarbons in its cooling unit; maintenance and recharging must therefore only be carried out by authorized technicians.

Periodic cleaning

Clean the inside with warm water and bicarbonate of soda.

Rinse and dry thoroughly.



Do not pull, move or damage any pipes and /or cables inside the cabinet .

Clean the condenser (black grill) and the compressor at the back of the appliance with a brush or a vacuum cleaner. This operation will improve the performance of the appliance and save electricity consumption.

Many proprietary kitchen surface cleaners contain chemicals that can attack/damage the plastics used in this appliance. For this reason it is recommended that the outer casing of this appliance is only cleaned with warm water with a little washing-up liquid added.

“Natura fresh” 0°C compartment

The lowest shelf, dividing the cooler compartment from the “Natura fresh” 0°C compartment can be removed for cleaning. To remove pull out the shelf straight.

The cover plates above the drawers in the 0°C compartment can be taken out for cleaning. To make sure fully functionality of the “Natura fresh” 0°C compartment the cover must be put back in their original position after cleaning.

Periods of non-operation

When the appliance is not in use for long periods, take the following precautions:

remove the plug from the wall socket;

remove all food;

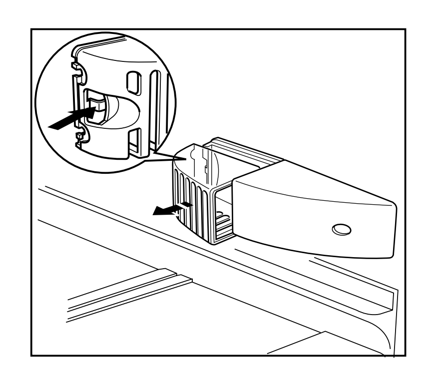
defrost and clean the interior and all accessories;

leave the door ajar to allow air to circulate to prevent unpleasant smells.

Interior light

If it becomes necessary to replace the lamp, press on the rear hook and at the same time slide the cover in the direction indicated by the arrow.

⚠ **Replace the lamp with one of the same power (the maximum power is shown on the light diffuser).**



Defrosting

- Defrosting the refrigerator compartment is automatic. The defrost water drains out through a trough into a container at the back of the appliance, above the motor compressor, where it evaporates.

CUSTOSERVICE AND SPARE PARTS

If the appliance is not functioning properly, check that:

- the plug is firmly in the wall socket and the mains power switch is on;
- there is an electricity supply (find out by plugging in another appliance);
- the temperature is correct .
- If your appliance is still not working properly after making the above checks, contact the nearest service centre.

To obtain fast service, it is essential that when you apply for it you specify the model and serial number of your appliance which can be found on the guarantee certificate or on the rating plate located inside the appliance, on the bottom left-hand side.

INSTALLATION

Location

The appliance should be installed well away from sources of heat such as radiators, boilers, direct sunlight etc.

Electrical connection

Before plugging in, ensure that the voltage and frequency shown on the serial number plate correspond to your domestic power supply. Voltage can vary by ±6% of the rated voltage.

For operation with different voltages, a suitably sized auto-transformer must be used.

The appliance must be earthed.

The power supply cable plug is provided with a contact for this purpose.
If the domestic power supply socket is not earthed, connect the appliance to a separate earth in compliance with current regulations, consulting a specialist technician.
The Manufacturer declines all responsibility if the above safety precautions are not observed.

CE This appliance complies with the following E.E.C. Directives:

- 87/308 EEC of 2/6/87 relative to radio interference suppression.
- 73/23 EEC of 19.2.73 (Low Voltage Directive) and subsequent modifications;
- 89/336 EEC of 3.5.89 (Electromagnetic Compatibility Directive) and subsequent modifications.

ATTENTION!

It must be possible to disconnect the appliance from the mains power supply; the plug must therefore be easily accessible after installation.

Door reversibility

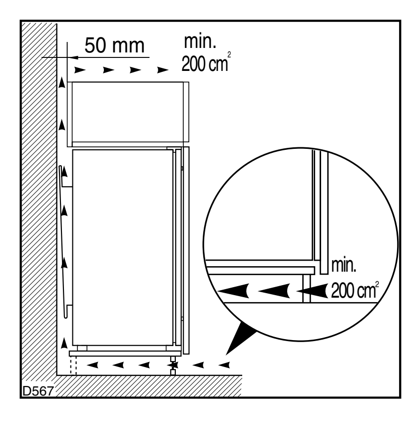
The appliance's door have been locked in position for transport by means of pins on both sides. According to the door opening direction, remove relevant pins at the top and at the bottom.

Dimensions of housing

Height 1780 mm

Depth 550 mm

Width 560 mm



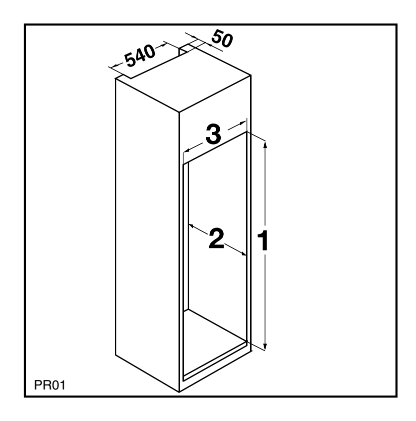
For safety reasons, minimum ventilation must be as shown in Fig.

Attention: keep ventilation openings clear of obstruction.

It is necessary that the niche is provided with a ventilation conduct having the following dimensions:

Depth 50 mm

Width 540 mm



EUROPEAN GUARANTEE

This appliance is guaranteed by Electrolux in each of the countries listed at the back of this user manual, for the period specified in the appliance guarantee or otherwise by law. If you move from one of these countries to another of the countries listed, the appliance guarantee will move with you subject to the following qualifications:-

- The appliance guarantee starts from the date you first purchased the appliance which will be evidenced by production of a valid purchase document issued by the seller of the appliance.

- The appliance guarantee is for the same period and to the same extent for labour and parts as exists in your new country of residence for this particular model or range of appliances.

- The appliance guarantee is personal to the original purchaser of the appliance and cannot be transferred to another user.

- The appliance is installed and used in accordance with instructions issued by Electrolux and is only used within the home, i.e. is not used for commercial purposes.

- The appliance is installed in accordance with all relevant regulations in force within your new country of residence.

- The provisions of this European Guarantee do not affect any of the rights granted to you by law.

www.electrolux.com

Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/Belgien	+32 2 363 04 44	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Česká republika	+420 2 61 12 61 12	Budějovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Sjællandsgade 2, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300,Km.29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	www.electrolux.fr	
Great Britain	+44 8705 929 929	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+37 17 84 59 34	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 2780609	Verkių 29, LT-09108 Vilnius
Luxembourg	+35 2 42 43 13 01	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királyné útja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warsaw
Portugal	+35 12 14 40 39 39	Quinta da Fonte-Edificio Gonçalves Zarco-Q 35-2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 20 30	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671 RO
Schweiz-Suisse-Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Electrolux Ljubljana d.o.o., Gerbičeva 98, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 43 33 43 22	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberíniho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	www.electrolux.fi	
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabaşı caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	+7 095 937 7837	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"

www.electrolux.com

www.juno-electrolux.de

2223 466-71-00 31072008